



Fabricación de Maquinaria y Hornos de
panadería/pastelería/hostelería

Ficha técnica cocedor reforzado para turrón y nougat



EQUIPANSA, S.L.

**Pol.Ind.Can Canals c/ Mallorca,40 08192 SANT QUIRZE DEL VALLÉS BARCELONA
(SPAIN) Tel 93-721 32 86 e-mail: rubhima@rubhima.com www.rubhima.com**

Cuececremas eléctrico construido íntegramente en acero inoxidable y con una estructura totalmente reforzada. Máquina especialmente diseñada para la elaboración de masas especialmente duras, densas y muy pegajosas, que a su vez necesitan un control exhaustivo de la temperatura en todo el proceso de la elaboración como el crocanti, el caramelo, el nougat y el turrón..

Equipado con un dispositivo electrónico de regulación de temperatura y temporizador para programar el funcionamiento de las resistencias y del mezclador. **Pantalla táctil.** Máquina fabricada íntegramente en acero inoxidable, aprovecha el principio de la cocción al baño maría, equipados de serie con **sonda de temperatura en el perol.** Opcional: cesta para la elaboración de caramelos.

Perol fabricado con triple cámara para un excelente mantenimiento de la temperatura y era una total seguridad. Equipado con protecciones de seguridad para uso más sencillo y seguro. El mezclador especialmente diseñado para trabajar con masas muy densas dispone de rascadores de pared y de fondo de cuba. La máquina permite otras muchas funciones en pastelería y gastronomía. Cumple con toda la normativa vigente de la CE.

MODELO	CAPACIDAD	PRODUCTO KG	MEDIDAS (ancho*fondo*alto) mm	PESO KG	KW MOTOR	KW RESISTENCIA
CC030ERT	30	MÍNIMO 7 MAXIMO 12	850*720*1500	200	1,10	3,75
CC050ERT	50	MÍNIMO 14 MAXIMO 25	1150*800*1680	300	3,00	6,00
CC0100ERT	100	MÍNIMO 30 MAXIMO 50	1350*1000*2000	490	5,50	12,00
CC0150ERT	150	MÍNIMO 45 MAXIMO 75	1420*1100*2200	530	7,5	18
CC0200ERT	200	MÍNIMO 65 MAXIMO 100	1420*1100*2200	570	10	18
CC0300ERT	300	MÍNIMO 100 MAXIMO 150	1800*1450*2300	1050	15	27

